

Urlaub auf der Finca – aber der richtigen!



Interview mit Brigitte Förster, Direktorin des staatlichen Finca-Dachverbandes Associació Agroturisme Balear

MERIAN: Was versteht man unter einer Finca?

Antwort: Einen alten Bauernhof, ein Landanwesen, einen Herrensitz oder auch ein altes Stadthaus. Die Idee des Finca-Urlaubs stammt aus den späten achtziger Jahren und gewinnt seitdem an Popularität: Seit Gründung des staatlichen Verbandes 1989 ist die Zahl unserer Häuser auf über 115 angewachsen – immer mehr Gäste wollen hier das andere, das ländliche Mallorca kennen lernen.

Einzel-Finca oder Finca-Hotel – was ist besser? Der Trend geht zum kleinen Finca-Hotel oder zur Finca mit Apartments. Beide Varianten bieten Landurlaub mit Hoteldienstleistungen – Roomservice, Frühstück, in vielen Häusern wird abends gekocht. Im „Agroturisme“-Programm haben wir überwiegend solche Finca-Hotels. Gibt es für Fincas eine Art Sterne-System wie bei Hotels? Ein Gütesiegel? Wir unterscheiden drei Klassifizierungen: Agroturisme, Hotel Rural und Turisme d'Interior. Agroturisme sind Landgüter mit maximal zwölf Zimmern oder Apartments, sie müssen vor 1960 gebaut worden und noch bewirtschaftet sein. Ziel war und ist, Bauern eine Chance zu geben, am Tourismus zu partizipieren – ohne diese neue Übernachtungsform wären viele Güter nicht zu erhalten gewesen. Fincas dieser Art gibt es von extrem einfach bis extrem luxuriös. Ein Hotel Rural hat mindestens Vier-Sterne-Qualität, muss vor 1940 gebaut worden sein und darf maximal 25 Zimmer haben. Unter Hotel Interior fallen alte Stadthäuser mit maximal acht Zimmern und mindestens Drei-Sterne-Qualität.

Sind alle Fincas Ihrem Verband angeschlossen? Wir vertreten rund 85 Prozent der Finca-Hotels. Einzel-Fincas werden auch über Privatagenturen vermietet, da gibt es seriöse und weniger seriöse Anbieter. Einige Finca-Besitzer vermieten ihrer Häuser auch selbst, ohne die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen.

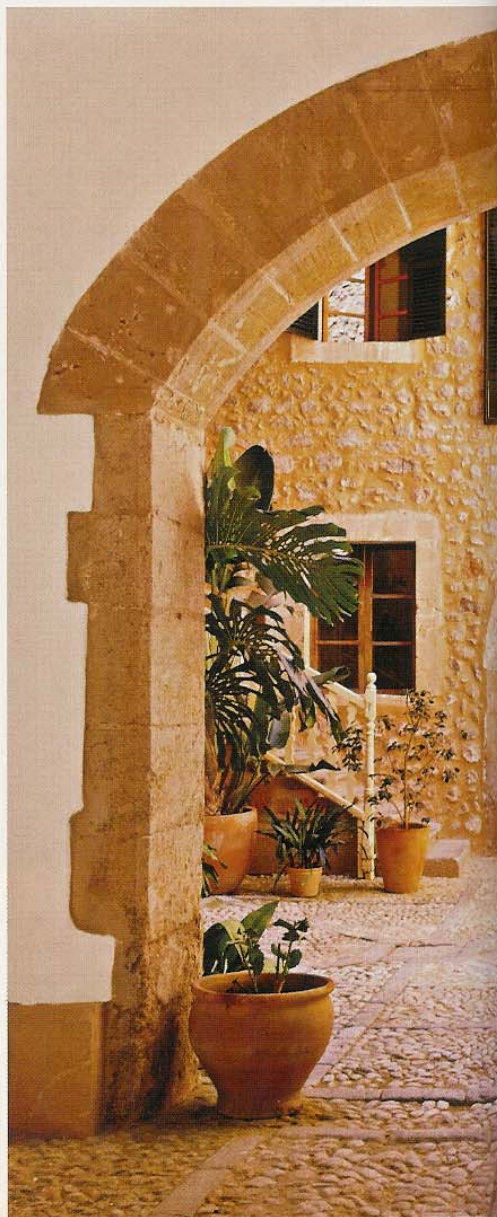
Woran erkenne ich ein gutes Haus? Jede Finca, jedes Finca-Hotel hat etwas Besonderes. Unsere erste Frage an den Urlauber ist: Was erwarten Sie? Die Architektur und das Interieur beispielsweise werden immer wichtiger. Wer's raffiniert minimalistisch mag, wird in rustikalen Räumen verzweifeln; wer Anschluss sucht, kann sich in einem ruhigen exklusiven Finca-Hotel mit drei Zimmern sehr einsam fühlen.

Wer ist der typische Finca-Gast? Es sind reiseerfahrene Leute, die keine anonymen Hotelgäste sein wollen. Also den Kontakt mit Mallorquinern schätzen und ausserdem gern gut essen.

Was halten Sie vom Finca-Hopping? Also jede dritte Nacht in einem anderen Landgut verbringen? Finca-Hopping ist eine gute Art, immer wieder andere Häuser, andere Landstriche kennen zu lernen. So werden Sie schnell feststellen, wo Sie gern auch länger Urlaub machen würden.

Anmerkung: Die meisten Hotel-Fincas sind auf Kurzbesucher eingestellt, in Einzel-Fincas mit Selbstverpflegung ist die Mindestmietzeit meist eine Woche.

Andrea Tapper, freie Autorin in Hamburg, kennt Fincas seit langer Zeit: 1977 lebte sie ein Jahr lang auf einem Mallorquiner Landgut.



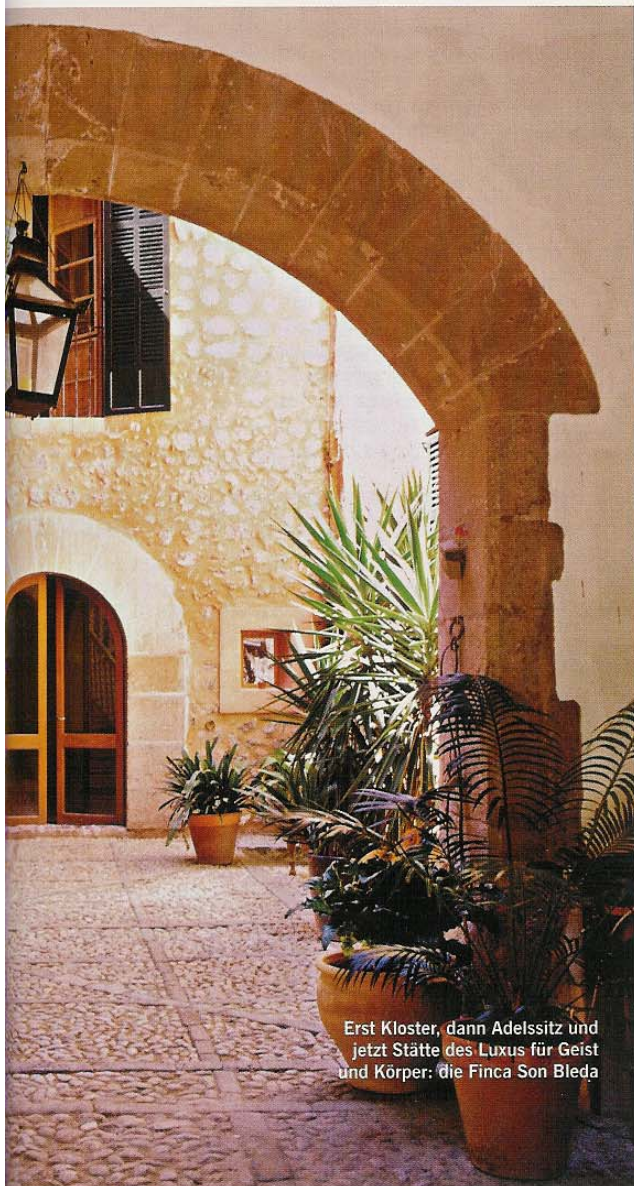


Der WESTEN: An der Nordküste die bizarre Bergwelt der Tramuntana, am Südwestzipfel Orte mit Klasse, an der Badia de Palma große Hotelanlagen

SON BLEDA *Die Intime*

„Wie bei Freunden wohnen, aber ohne Zwänge“, lautet die Finca-Philosophie der beiden Besitzer Dieter Rahmel und Thomas vom Hofe. Über elf großzügige Suiten und Apartments, die meisten mit Küche und Kamin, verfügt das **hochherrschäftliche Anwesen**. Für rund vier Millionen Euro hat das Kölner Duo die Finca mit antiken Möbeln, moderner Kunst und arabischem Spa eingerichtet. Es gibt eine Hauskapelle und rundherum 60 000 Quadratmeter eigenes Land. Alles begeistert die Gäste so sehr, dass sie die Finca kaum verlassen.

SON BLEDA (D 3) Sóller, Tel. 971 63 34 68, Fax 971 63 24 26, info@sonbleda.de, www.sonbleda.de, Ap. und Suiten/F p. P. von 60-140 €. **DBL**



Erst Kloster, dann Adelssitz und jetzt Stätte des Luxus für Geist und Körper: die Finca Son Bleda

S'ARDEVIU *Die Liebenswerte*

Allein der Blick aus dem Fenster: fast bedrohlich nah die schroffen Felsformationen des Tramuntana-Gebirges, verschachtelt die Dächer von Sóller. Durch ein Portal mit Jugendstil-Glastüren betritt der Gast die typisch mallorquinische Eingangshalle mit alten Truhen und dem Salon zur Linken. Das **elegante dreistöckige Stadthaus** ist ein Hotel Interior, das Einblick gewährt in die für Fremde sonst verborgene Architektur Sóllers. Das junge Ehepaar Isabel Bispal und Francisco Sampol hat das Familienerbe in sechster Generationen vor dem Verfall gerettet. Schon einmal war das Haus eine Herberge – vor 700 Jahren. Später diente es als Gemeindehaus, danach als Mädchenheim. Adrett und fein strahlen heute der Frühstücksraum, die sieben Zimmer und der romantische Pavillon im Innenhof.

S'ARDEVIU (D 3) Sóller, Tel. 971 63 83 26
Fax 971 63 83 15, sardeviu@gmx.net, www.sollernet.com/sardeviu, EZ/F ab 65 €, DZ/F ab 95 € **SSiZLF**

CA'N POMA *Die Gemütliche*
Vor sechs Jahren kamen die beiden Hamburger Hans-Heiko Ramspeck und Bernd Reshöft ins Tramuntana-Gebirge. Auf halber Anhöhe zwischen Sóller und Deià bauten sie das 300 Jahre alte wildumrankte „Apfelhaus“ aus. Seitdem verwöhnen sie die Gäste ihrer **Bergfinca** – bei exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Kamin-Salon kann gemeinsam diniert und geschmökert werden, genügend Rückzug bieten die Terrassen der sechs großzügigen Doppelzimmer mit Ausblick auf die Berge.

CA'N POMA *Die Gemütliche*

Ca'n Poma (D 3) Sóller, Tel./ Fax 971 63 25 60
www.canpoma.com, DZ/F 84-125 € **DBLA**

LOS NARANJOS *Die Verspielte*
„Ein Luxushotel im Stil eines Privathauses“ wünschte sich der Besitzer, ein deutscher Geschäftsmann. Das ist es geworden: viel Glanz – vergoldete Wasserhähne, englische Landhausmöbel, Leopardenkissen – und alles wirkt sehr privat. Anders als viele Fincas wird die **Hacienda in einem Orangenhain** auch von Singles besucht, die sich am Pool treffen, bei Weinproben, Gourmet-Events und Malkursen Gesellschaft finden. Das Finca-Hotel hat acht Doppelzimmer und drei Suiten, und von den neun Fenstern der Turmsuite kann man (fast) bis nach Palma blicken.

LOS NARANJOS *Die Verspielte*

Los Naranjos (D 4) Palma, Tel. 971 43 90 00
Fax 971 43 84 83, hotel-naranjos@2001.es, www.hotellosnaranjos.com, DZ/F ab 168 €, Suite ab 280 € **DZL**

www.merian.de MERIAN 85



Der **NORDEN**: Am Meer wilde Felsformationen, aber auch weite Buchten

PREDIO SON SERRA Der Klassiker

Schlammstiefel und Pferdemit hatten wir befürchtet, stattdessen finden wir ein mit Palmen dekoriertes Forsthaus aus dem 18. Jahrhundert vor, mit großem Pool und 15 großzügigen Doppelzimmern in drei Nebengebäuden. Dieter Süssmann und seine Frau beherbergen Gäste, die sowohl einen Aktiv-Urlaub wie auch die gepflegte Landhotel-Atmosphäre schätzen. Es gibt sieben Pferde auf dem **Reiterhof**, und zum Tagesprogramm gehören nicht nur Strandausritte zur nahen Bucht von Alcúdia, sondern auch geführte Wanderungen, Wasserski.

Abends Kerzenlicht-Dinner am großen Tisch, „denn“, sagt Dieter Süssmann, „auf einer Finca sollen die Gäste zusammenkommen.“ Der langjährige Neckermann-Chefreiseleiter für die Balearen, seit 1984 einer der Pioniere des Finca-Urlaubs auf Mallorca, ist ein Profi – auch als Koch. Köstlich die Karotten-Aprikosen-Cremesuppe und das Kaninchen in Zwiebelsauce, souverän der Gastgeber. Kein Wunder, dass die Hälfte der Dinnergesellschaft Stammgäste sind.

PREDIO SON SERRA (G/H 3) Muro, Tel. 971 53 79 80, Fax 971 86 05 40, son-serra@gmx.net, www.finca-son-serra.de
DZ/F ab 126 €, DZ mit Halbpension ab 156 € **DMZF**



Draussen leben: Predio Son Serra bietet eine wunderbare Kombination aus Hotel- und Sporturlaub

ES CONVENT Die Lukullische

Das mehrfach preisgekrönte Restaurant ist noch geschlossen, aber bei unserer Ankunft am späten Nachmittag dürfen wir sofort einige *hors d'œuvres* probieren. Es gibt Landschinken Iberico und ein Garnelen-Carpaccio. Hier würden wir gern länger bleiben! Tatsächlich bucht so mancher Mallorca-Gourmet sein Zimmer hier allein wegen der Küche und der mit feinen Weinen gefüllten Bodega im Keller. Das mit gotischen Rundbögen versehene **400 Jahre alte Stadthaus** ist gleichermaßen exquisit: umgebaut und eingerichtet von Mallorcas Stilguru Esteva. Die Eingangshalle des ehemaligen Nonnenklosters ist mit Kieselsteinen ausgelegt, was das rustikal-bäuerliche Ambiente unterstreicht. Die vier klimatisierten Luxusdoppelzimmer haben Sandsteinböden, halb offene Bäder und moderne Himmelbetten; sie wirken so warm wie das gesamte Haus, in dem sich neun Angestellte um maximal acht Gäste kümmern.

ES CONVENT (G 2) Alcúdia, Tel. 971 54 87 16, Fax 971 54 98 03
www.esconvent.com, hotel@esconvent.com, DZ 150 € **SStMZ**

SON PONS Die Moderne

Mutter und Tochter haben einen Traum verwirklicht. Ingrid und Astrid Wolter aus der Nähe von Düsseldorf regieren auf dem dörflichen Herrensitz. Ihr Verwandter Manfred Tumfart kaufte 1997 das Anwesen aus dem 13. Jahrhundert und entkernte es zwei Jahre lang gründlich. Und da er Professor für Innenarchitektur ist, wurde ein Designer-Kleinod daraus: Früher verstecktes Mauerwerk liegt offen, altes Ackergerät stellt sich als Skulptur dar, und im Natur-Pool wachsen Ziergräser. Neben drei Doppelzimmern und drei Suiten bietet das **dörfliche Anwesen mit lauschigem Garten** auch noch Platz für Festivitäten. Ein Schweizer Schauspieler-Paar feierte hier Hochzeit – der Überlieferung nach wurde schon immer auf Son Pons viel getanzt.

SON PONS (F 2) Campanet-Ullaró, Tel. 971 51 68 37

Fax 971 50 91 27, info@finca-son-pons.de, www.finca-son-pons.de
DZ/Suite/F 130-230 € **DZL**

LA SALVE Die Luftige

Die Einzel-Finca für Selbstversorger mit zwei Etagen und Wohngalerie, drei Doppelzimmern und Bädern, einem Superpool (13 mal 6 Meter) und dem freien Blick bis zum Cap Formentor vermittelt ein modernes **Loft-Gefühl** im Mallorca-Urlaub. Nachmittags geht man hier geruhsam auf historische Spurensuche, denn das Natursteinhaus bei Pollença steht auf römischem Siedlungsgebiet.

LA SALVE (F/G 1) Pollença, MC Fincaservice, Kurfürstenstraße 34
80801 München, Tel. 089/48 74 21, www.fincaservice.de
info@fincaservice.de, 1-6 Pers. ab 1612 € p. Woche **MLF**

MERIAN | TIPP Finca-Agenturen

Associació Agroturisme Balear
Av. Gabriel Alomar i Villalonga 8-A
Palma, Tel. 971 72 15 08
www.agroturismo-balear.com
agroturismo@mallorcanet.com
Staatlicher Finca-Dachverband.
Telefonische Beratung auch in deutscher Sprache.

M-Collection

Son Sart Nou, Cas Concos
Tel./ Fax 971 84 23 23
Mobiltelefon 626 27 51 77
MCollection@web.de

Die Privatagentur vermittelt rund ein Dutzend feine Landhotels. Im Angebot sind auch besonders für Golfspieler interessante Fincas.

MC Fincaservice
Kurfürstenstr. 34, 80801 München, Tel. (089) 48 74 21, Fax 48 73 56, www.fincaservice.de
Das deutsch-mallorquinische Unternehmen mit Büros in München und Port de Pollença hat rund 150 Fincas und Villen für Selbstversorger im Angebot: Häuser für 1 bis 10 Personen von rund 900 bis 5000 Euro pro Woche. Ein Mietwagen ist eingeschlossen. Die Firma unterhält einen Schalter am Flughafen in Palma, wo Auto- und Hausschlüssel in Empfang genommen werden können.

Bedeutung der Kürzel: **D**=deutsch geführt, **S**=spanisch geführt, **St**=Stadtfinca, **M**=meernah, **B**=in den Bergen, **Z**=zentral gelegen, **L**=besonders schöne Landschaft, **A**=abgelegen, **F**=familienfreundlich



Der SÜDEN: Ländlich still im Inneren. Die Küste zeigt zwei Gesichter: im Süden kleine von Felsen gerahmte Buchten, im Westen lange Sandstrände

SON BERNADINET Die Ruhige

Auf die Frage, was die Hausherrin Francisca Bonet von Beruf sei, sagt die Hausdame Leonara ein wenig indigniert: „Nun, sie ist eine Señora.“ Nein, keine, die über den Dingen schwebt und allenfalls Anweisungen gibt, sondern eine, die sich mit Menschen und der Natur beschäftigt. In der **weitläufigen Edelfinca**, die ganz in Weiß- und Naturtönen gehalten ist, fügen sich das alte Mauerwerk und modernes Design harmonisch zusammen. Im Garten von Son Bernadinet gedeiht Gemüse nach den gestrengen Richtlinien des ökologischen Anbaus. Das etwa 200 Jahre alte Anwesen nahe der Stadt Campos (rund 15 Minuten vom Strand Es Trenc entfernt) verströmt Ruhe und Harmonie. Seit 1998 wird es von der Familie Bonet als Finca-Hotel betrieben. Es gibt elf großzügige Zimmer und Suiten sowie mehrere Salons, die auch durch Kamine und Klavier ihre gemütliche Atmosphäre gewinnen. Zwischen



Haus und Pool wandelt der Gast an üppigen, duftenden Rosmarin- und Lavendelbüschen entlang. Und auf dem Rückweg ins Zimmer schlägt er vielleicht eine Seite im „Zen-Begleiter“ auf, der in der Lobby liegt.

SON BERNADINET (FIG 6) Campos
Tel. 971 18 16 50, Fax 971 18 60 43
www.todoesp.es/son-bernadinet
sonbernadinet@teletel.es
EZ/F 135 €, DZ/F ab 165 € **SMLA**



AMAPOLA Die Junge

Langweilig wird's hier nie: Die 2002 eröffnete Finca Amapola, ein modern geführtes **quirliges Landhaus**, das ein wenig Sylt-, aber auch Mexiko-Flair hat. Das ockergelb gestrichene „Klatschmohn“-Anwesen mit seinen elf Zimmern und Suiten – drei

davon separate Familieneinheiten mit Extra-Pool – sieht nicht einmal aus wie eine Finca: Was einst ein alter Bauernhof war, erinnert heute eher an ein hübsches, kleines Strandhotel, das vom Meer abgehoben durch die Luft geflogen und auf einem Acker gelandet zu sein scheint, acht Auto-Minuten entfernt von Mallorcas Lieblingsstrand Es Trenc. Dort steht es zwischen wiegendem Pampas-Gras und Kakteenhainen. Mit einem Superpool, modern mediterranem Interieur und neuester Unterhaltungselektronik ausgestattet. Das junge Besitzer-Paar Nicole Bibard und Jörg Hertner hat noch viel vor: Oldtimer-Vermietung, Rundflüge, Segeltörns. Entspannen kann man sich auf den nicht einsehbaren Terrassen und Patios vor den großzügigen Zimmern.

AMAPOLA (FIG 6) Campos, Tel. 971 65 02 44, Fax 971 65 15 30
info@finca-amapola.com, DZ o. Suite/F p.P. 65 - 150 €
Suite/F (2 Erw. + 1 K.) kompl. ab 170 € **DMF**

POSSESIÓ BINICOMPRAT Die Temperamentvolle

Klaviermusik klingt in der Eingangshalle, in der Hauskapelle brennen rote Kerzen. Juana Oliver, die Hausherrin, empfängt ihre Gäste, eine moderne Frau in einem traditionellen Haus. Das seit 500 Jahren im Familienbesitz befindliche Anwesen Binicomprat ist nicht nur ein **herrschaftliches Landgut** mit Nebengebäuden, sondern auch Weingut. Eines von zweien, das die Familie Oliver unterhält. Hier werden jährlich 30 000 Flaschen Can Ribas abgefüllt. Auf dem 150 Hektar großen Landbesitz mit Rebstöcken, Pinien und einem Steineichenwald ist reichlich Platz für Gäste, Pool und Pferde ergänzen das Angebot. Die Wohnküche des Haupthauses ist behaglich, geschmackvoll eingerichtet sind auch die zwei Doppelzimmer und acht Apartments. Sie liegen in den ehemaligen Ställen, sind teils als Maisonette gebaut, 50 bis 80 Quadratmeter groß und mit Kitchennette und Kamin ausgestattet. Ein einsam, aber doch zentral gelegenes Haus in der Inselmitte: Palma ist mit dem Auto gerade mal 20 Minuten entfernt.

POSSESIÓ BINICOMPRAT
(E/F 5) Algaida
Tel. 971 12 50 28
Fax 971 66 57 73
binicomprat@wanadoo.es
www.fincabinicomprat.com
DZ/F 105 €, App/F für
2-4 Pers. 124-196 € **SZLF**



SANT BLAI Die Urige

Oktober, der erste Herbststurm auf der Insel. Fensterläden klappern, der Blick schweift über platte Äcker, Wetterleuchten am Himmel. Pedro Juez stapft, mit seinem vierjährigen Sohn Carlos an der Hand, in Gummistiefeln vom Eselsgehege in die gute Stube. Über die Finca, die der Pilot seit 1997 mit seiner auf den Kanaren geborenen Frau betreibt, sagt er: „Es ist kein Hotel, es ist ein **einfaches Bauern-**

haus.“ Hippie-Flair und Country-&-Western-Stimmung prägen es, die schlichten Quäker-Möbel in den zwei Suiten mit Kochgelegenheit und den zwei Doppelzimmern haben echte Patina. Hier ist nichts fein dekoriert, doch alles liebevoll durchdacht: Im roten Kühlschrank in der offenen Küche lagern Getränke, daneben eine Auswahl von Wein, warme (!) Milch steht für den *café con leche* bereit, und Lavendelzweiglein liegen als Duft-Potpourri neben den Betten. Für leidenschaftliche Sternegucker gibt es sogar ein kleines Observatorium. Finca pur ist das Programm, und die Kinder sind auch glücklich, weil sie einen Esel, ein Pony und einen Pool haben, und weil der unbebaute Strand Es Trenc nur fünf Autominuten entfernt ist.

SANT BLAI (FIG 6) Campos, Tel./ Fax 971 650 567, agroturismo@santblai.com, www.santblai.com, DZ/F 96 €, Suite/F 128 € **SMF** □

